CRONACA CITTADINA

Presso la sede centrale e le delegazioni Aci

Sostituzione delle patenti d'auto

Sono di turno, sino al 30 corrente, i cognomi che cominciano con la lettera A - Carte e modalità per rinnovare il documento - Le visite mediche: due maggiori dell'ospedale militare a disposizione del pubblico

Nella sede centrale dell'Automobile Club, in via Giolitti 15, ed in tutte le «delegazioni», si sono aperti ieri gli sportelli per il rinnovo delle patenti d'auto. Le relative pratiche possono anche essere svolte direttamente, presentando documenti e domanda all'Ispettorato della Motorizzazione (corso Belgio) e ritirando poi la nuova patente in Prefettura. Però l'Automobile Club offre ai suoi soci l'espletamento gratuito di tutte le pratiche. Il socio, naturalmente, dovrà pagare le spese che avrebbe comunque incontrato anche recandosi direttamente nei vari uffici: 160 lire per il certificato di residenza (che può essere sostituito da altro documento se non più vecchio di tre mesi), 400 lire per domanda e libretto di patente, 100 lire di marca da bollo per la nuova patente, importo della spedizione del nuovo documento a domicilio, in plico raccomandato, importo della visita medica (600 lire) quando l'interessato vi si sottoponga alla sede dell'Automobile Club. I non soci dovranno aggiungere a queste cifre un modico diritto di commissione.

Gli automobilisti — salvo qualche momentaneo affollamento — non incontreranno code: da stamane funzionano tre speciali sportelli soltanto per queste pratiche, ma l'A.C.I. è pronto a raddoppiarne il numero se se ne presenterà la necessità. A questi sportelli della sede centrale vanno aggiunti quelli (uno o due) aperti presso le varie «delegazioni»: via Carlo Alberto 37, corso Dante 43, corso Francia 66, corso Giulio Cesare 8, Chieri, Chivasso, Pinerolo e Susa.

Per tale lavoro, al personale dell'ente sono stati aggiunti una dozzina di impiegati «straordinari». Inoltre — presso la sede centrale — due maggiori medici dell'Ospedale Militare saranno a disposizione del pubblico durante tutto l'orario di ufficio (9-12, 15-17) per le visite mediche necessarie nella maggioranza dei casi. Non sarà quindi necessario portare altro che la vecchia patente e due fotografie non legalizzate (tre se occorre il certificato medico).

Coloro che invece si presentano alle «delegazioni» debbono già portare con sé il certificato medico. In città potranno ottenerlo facilmente all'Ispettorato sanitario delle F. S. (via Sacchi 8, ore 8-14 e 16,30-18,30) o all'Ufficio di Igiene (via San Domenico 22 bis, ore 9-12 e 15-17). Possono pure rilasciare il documento il medico provinciale, gli ispettori medici del lavoro, i medici militari e tutti i medici condotti, cui si rivolgeranno in prevalenza i residenti in provincia.

Agli uffici dell'A.C.I. soci e non soci potranno avere anche consigli sul tipo di patente da richiedere. Occorre sapere che con la patente di 1° grado si può avere la patente C (valida per motoveicoli, autovetture, autocarri di qualsiasi peso), con il 2° grado la patente B (valida come la C, ed anche per autobus), tutte «ad uso privato». I possessori di patenti di 3° grado «generale» avranno diritto alla D-E «ad uso pubblico» valida per tutti indistintamente i veicoli e gli usi. La 2° diesel sarà convertita pure nella D-E ma «ad uso privato», la 3° benzina nella C «uso pubblico» richiesta ai taxisti.

E' però concesso, facendone espressa richiesta, chiedere una patente di grado inferiore.

Secondo il nuovo Codice tutte le patenti «scadono» (o devono essere rinnovate portando un certificato medico) ogni 5 anni, e pagano 5000 lire annue di tassa di concessione. Però la patente B ad uso privato dura 10 anni (5 se il titolare ha più di 50 anni), pagando 4000 lire annue di tassa di concessione; la A è esente da tassa e vale 10-5 anni secondo l'età del titolare, come la B.

Per la sostituzione non ha importanza il fatto che la patente non sia stata «bollata» per uno o più anni: se è in regola per l'anno in corso non sarà necessario pagare una seconda volta la marca. I primi a dover provvedere al rinnovo sono coloro il cui nome comincia per A (entro il 30 corrente); poi toccherà ai cognomi inizianti per B (entro il 31 novembre) e quindi via via gli altri fino al 30 giugno 1961. L'Automobile Club sta inviando a tutti i suoi 22 mila soci un comunicato in cui sono elencate le scadenze e le modalità per il rinnovo.

Sciopero nelle agenzie Ina

Il personale delle sei grandi agenzie dell'Ina di Roma, Milano, Torino, Genova, Firenze e Napoli ha sospeso, oggi, il lavoro in segno di protesta per la disdetta, da parte degli appaltatori, del regolamento concordato nel febbraio 1958, riguardante gli accordi economici e normativi della categoria.

Il comitato direttivo del Sindacato degli assicuratori, in ordine alla decisione di intensificare l'azione, ha stabilito che, a partire da domani, l'agitazione dei dipendenti delle agenzie proseguirà a turno.

Trenta giovani americani arrivano in visita-scambio

Vengono a vedere come viviamo

Un primo gruppo di studenti americani è già arrivato nella nostra città

Per un anno saranno ospiti di altrettante famiglie italiane

Trenta studenti americani sono giunti oggi a Torino. Si tratterranno nella nostra città cinque giorni, durante i quali visiteranno i maggiori complessi industriali e le località più suggestive del Piemonte. Appartengono alla organizzazione dell'American Field Service, che promuove lo scambio tra i giovani di tutto il mondo.

I ragazzi statunitensi frequenteranno in Italia l'anno scolastico. Due resteranno a Torino: Cecilia Blak, di 17 anni, proveniente da Millbrae (California) sarà ospitata dal dott. Fesia, in corso Quintino Sella 64. Farà parte del 5° corso ragioneria all'istituto tecnico «Sommeiller». L'altro ospite torinese è John Buter di 17 anni, di Minneapolis (Minnesota). Vivrà con la famiglia del geom. Armando Marini di Villafranca, abitante in via del Carretto 26.

Oggi stesso la troupe visiterà la città e gli stabilimenti di Pinin Farina. Domani i giovani si recheranno a Villar Perosa, ospiti della Riv. Giovedì il Sindaco offrirà loro un ricevimento in Municipio alle 11,30, mentre nel pomeriggio all'Usis di piazza S. Carlo 197 gli americani verranno presentati alla stampa. Nei giorni successivi gli studenti visiteranno le cartiere di Verzuolo e gli stabilimenti Fiat Mirafiori.

Dopo il soggiorno torinese, ogni ragazzo raggiungerà la città italiana scelta per frequentare gli studi. Ad Alessandria, presso l'ing. Giovanni Viscoli andrà per esempio ad abitare Sarah Leiningtom di Minneapolis. Avviene così lo scambio tra i giovani d'oggi. Da parecchi anni molti studenti torinesi partono alla volta degli Stati Uniti per soggiornarvi un anno. Qui frequentano l'ultimo corso della scuola media superiore e conseguono il diploma.

Per vincere la borsa di studio occorre partecipare ad un concorso. Gli americani hanno svolto un tema riguardante il nostro Paese. Hanno espresso giudizi entusiasti sul nostri riguardi. Ognuno con la propria fantasia si è fatta un'opinione particolare sul nostro modo di vivere. Specialmente le ragazze amano la moda italiana. Ora sono felici di essere qui per rendersi conto del buon gusto delle nostre creazioni. Quando tra un anno torneranno negli Stati Uniti le abitudini saranno di certo mutate. Ma di questa trasformazione esse sono felici. La moda italiana è una garanzia.

Ancora funghi che mandano all'ospedale

Poco prima di mezzanotte due persone si sono presentate all'ospedale San Giovanni vecchio in preda ad atroci dolori di ventre: Ardelao Zaccanaro, di 50 anni, e Lina Carpeni, di 48, abitanti in via Ala di Stura 39. Tutti e due hanno raccontato di aver mangiato la serata un prelibato piatto di funghi raccolti il giorno prima, domenica. Il rimedio è stato quindi agevole: una pronta lavatura gastrica li ha rimessi in condizione di tornare a casa loro notevolmente migliorati.

Questa mattina, però, altre due persone della famiglia sono arrivate al San Giovanni denunciando lo stesso guaio: Vittorio Zaccanaro, di 49 anni, e la moglie Anna Vassallo, di 47, cioè i genitori del giovane medicato la sera prima. Anch'essi avevano mangiato i funghi, ma i dolori erano sopravvenuti assai più tardi, durante la notte. Poiché il loro stato pareva lievemente più grave, entrambi sono stati trattenuti in osservazione e consigliati, se vorranno ancora dedicarsi alla raccolta dei funghi, a farli controllare almeno dall'apposito Servizio igienico istituito presso i Mercati generali, come già molti fanno.

Sorpresa mentre apre il retrobottega per assicurarsi la fuga

Il fattorino messo alla porta rientra dalla finestra per rubare

E' un ragazzo di sedici anni - Aveva scalato acrobaticamente la facciata del negozio in via Milano - La polizia ritiene probabile che sia autore di altri furti nello stesso locale

Stanotte poco prima delle 4 una guardia notturna della «Vigilanza» ha sorpreso un diciottenne di 16 anni nel cortile di via Milano 10, in circostanze che indicavano chiaramente la sua intenzione di rubare. Il vigile pattugliava la zona che gli è affidata e quando giungeva in via Milano, davanti al numero 10 scorgeva, sul marciapiedi, alcuni pezzi di vetro. Alzava lo sguardo e notava che uno dei riquadri di una finestra degli ammezzati, proprio al di sopra del negozio di ceramiche Fratelli Pinti, era spezzato.

Il fatto lo metteva sul «chi va là»: apriva il portone e silenziosamente raggiungeva il cortile. Qui trovava un ragazzotto che rovistava attorno alla porta aperta del retrobottega del negozio. Il giovane si accorgeva della guardia solo quando questa gli afferrava saldamente un braccio. «Io non ho fatto nulla — gridava il giovane, prima ancora che l'agente gli rivolgesse la parola. — Mi trovo qui per caso, la porta del retrobottega non l'ho aperta io: era già spalancata».

Il vigile notturno, sempre tenendo il giovane sotto controllo entrava nel negozio. Poteva rendersi conto che il diciottenne era entrato scalando il muro verso via Milano, issandosi fino alla finestra dell'ammezzato con una acrobatica scalata, servendosi degli appigli costituiti dall'intelaiatura di ferro delle tende parasole. Spezzato il vetro della finestra era entrato nel mezzanino, che è collegato con il negozio da una scala a chiocciola. Arrivato al retrobottega e, prima di mettere le mani sui soldi della cassa, aveva aperto la porta verso il cortile per assicurarsi una via di fuga. In quel momento i suoi piani erano stati sconvolti dall'intervento del vigile.

Portato al Commissariato, il precoce delinquente ha negato l'evidenza dichiarandosi estraneo al tentativo di furto. Non ha potuto giustificare la sua presenza, a quell'ora, in quel cortile, ma non si è scomposto quando uno dei fratelli Pinti lo ha riconosciuto come il fattorino che aveva assunto un anno fa e licenziato pochi mesi dopo per cattivo rendimento.

E' la terza volta che i ladri prendono di mira il negozio e, benché non si abbiano prove sicure, la polizia ritiene molto probabile che l'autore sia proprio il giovane sorpreso stamane. E' un discolo che già volte venne ospitato al Ferrante Aporti per piccoli reati e per il suo comportamento ribelle.

Si discute il regolamento del mercato all'ingrosso

Si riunisce oggi pomeriggio alla Camera di Commercio la Commissione provinciale per l'esame della bozza del nuovo regolamento del Mercato ortofrutticolo all'ingrosso. La Commissione è composta da rappresentanti delle varie categorie, compresi i consumatori. Il regolamento dovrà poi essere sottoposto all'approvazione della Giunta e del Consiglio comunale.

Denunciato l'automobilista che fuggì dopo un incidente

La polizia stradale di Acqui, in collaborazione con il Comando di Torino e di Savona, ha identificato e denunciato all'autorità giudiziaria un automobilista che il giorno di Ferragosto era fuggito dopo aver travolto tre persone. L'incidente accadde sulla provinciale per Sassello, a pochi chilometri da Acqui. Una «Giulietta sprint» rossa effettuava un imprudente sorpasso di una colonna di moto e macchine in curva e, per evitare di cozzare contro un pullman procedente in senso inverso, si riportava bruscamente sulla propria destra, provocando la caduta di tre motociclisti.

Il fatto venne segnalato da una pattuglia della «Stradale» di Acqui, in servizio nella zona, ai colleghi di Savona che identificarono l'auto fuggita in una «Giulietta» targata TO 197[illegible], di proprietà della signora Grazia Maria Vinciguerra, residente a Torino in via Tabiai 115.

Ora, al termine di minuziosi accertamenti, gli agenti avrebbero stabilito che al momento dell'incidente era alla guida della macchina il marito della Vinciguerra, il trentaquattrenne Mario Pavone. Nonostante il Pavone neghi ogni addebito, è stato parimenti denunciato in base all'articolo [illegible] del nuovo Codice stradale.

Dopo la vittoria conquistata a Riccione

Le due Gabrielle ideali sono rientrate nell'ombra

"La modestia - dicono - è la dote principale delle donne,,

Le «donne ideali»: Gabriella Dotto e Gabriella Solaro

Gabriella Dotto, la ragazza di 18 anni che ha conquistato a Riccione il titolo di «Donna ideale 1959», e Gabriella Solaro, diciottenne a novembre, seconda classificata, sono due torinesi per così dire: per famiglia, ma anche per la mentalità. Il modo di fare e la calma serena del loro carattere. Sono modeste non per calcolato artificio, ma per un certo equilibrio che le porta a giudicare il concorso e la vittoria entro limiti di una manifestazione entusiasmante non del tutto necessaria, un modo come tanti per trascorrere qualche giorno diverso dagli altri.

Gabriella Dotto è alta un metro e sessantaquattro; graziosa, capelli castani lunghi raccolti sulla nuca, per nulla «sofisticata». Le mancano due anni di studio per diventare ragioniera. Non è fidanzata e, ripetiamo, non vuole fare del cinema.

Gabriella Solaro, più giovane di lei di qualche mese ma già diplomata ragioniera quest'anno con la media del 8, ha un sorriso gentile ed occhi intensi. Sono entrambe liete dell'affermazione ottenuta, ma pure non abbiano alcuna intenzione di ventilarsene. Non pensavano di imporsi e si sono stupite quando hanno appreso di essere state prescelte dalla giuria a rappresentare la donna ideale italiana. «In fondo abbiamo appreso di poter diventare delle buone mogli — hanno commentato; — ma ora basta con i concorsi; c'è pericolo che diventino una boria e noi ne facciamo le spese».

Le due Gabrielle, oltre tutto, posseggono una buona dose di senso critico e ritengono che la modestia debba essere la dote principale delle donne.

Scansa un tram ed un altro lo investe in pieno

Un ciclista travolto dal tram mentre attraversava corso Unione Sovietica è stato ricoverato al Mauriziano in gravi condizioni. L'incidente è avvenuto alle ore 8,30 all'incrocio di via Spano. Il pensionato Antonio Costa, di 66 anni, abitante in via Ancona 25, giunto sul corso e superato il controviale, ha fermato la sua bicicletta aspettando che il traffico, intenso a quell'ora, si diradasse per consentirgli di attraversare.

Dalla sua sinistra stava arrivando un tram della linea 18. La carreggiata centrale era sgombra e il Costa, preoccupato di passare prima del tram, si è avventurato sui binari. In quel momento dalla destra si avvicinava veloce un'altra vettura della linea 18, diretta questa verso il centro. Il tram colpiva in pieno il pensionato, scaraventandolo lontano. Il manovratore della vettura investitrice (che per una strana coincidenza si chiama Costa come l'investito) è subito sceso, ha alzato di peso il ferito e quasi di corsa lo ha portato nel vicino ospedale Koelliker. Di qui l'infortunato è stato trasferito al Mauriziano.

TEMPERATURA DI OGGI

MASSIMA	+20,1
MINIMA	+13,0

Il Bollettino meteorologico segnala inoltre: temperat. media (nott.): + 14,3; ore 8: + 14,7; pressione 747,4; umidità 80%. Cielo coperto. Previsioni: nuvolosità intensa, piogge sparse. Temperatura a Cuneo: mass. +21,6; min. +12,9; ore 8: +14,1

Taccuino del lettore

Salone della Tecnica Una conferenza stampa, per illustrare la manifestazione che si inaugurerà il 24 prossimo, sarà tenuta domani alle 17,30 nella sala consiliare di «To-Esposizioni» al Valentino.

▪ ▪

Funzioni Un ciclo di preparazione alla cerimonia di consacrazione dell'Italia a Maria Santissima — che avverrà a Catania alla chiusura del Congresso eucaristico — si inizia domani alla Consolata. Tutti i giorni alle 17 predica di don Pollarolo. Domenica San Maurizio il cardinale Fossati leggerà ai fedeli l'atto di consacrazione.

▪ Domattina alle 9 nella chiesa di San Massimo il cappellano delle carceri, padre Ruggiero, celebrerà una Messa in suffragio di tutti i Caduti per la Libertà.

▪ ▪

Subalterni universitari L'ottavo congresso nazionale del Sindacato italiano subalterni universitari sarà inaugurato domattina alle 10 nell'aula magna dell'Università (via Po 17), sotto il patrocinio dei Rettori magnifici dell'Università e del Politecnico torinese. Alla cerimonia inaugurale interverranno il ministro prof. Giuseppe Medici, il direttore generale dell'istruzione superiore dott. Mario Di Domizio, autorità accademiche e cittadine. Il congresso si chiuderà domenica 13 settembre.

▪ ▪

Convegno antirumori Il VII convegno nazionale di studio per la repressione dei rumori, organizzato dal centro acustico nazionale sarà aperto il 12 prossimo e occuperà anche le giornate dell'11 e del 13. Alla cerimonia inaugurale sarà presente l'on. Giuseppe Togni, ministro dei Lavori Pubblici; sabato 12 sarà presente l'on. Oscar Luigi Scalfaro, sottosegretario agli Interni.

▪ ▪

Suono e luce Gli spettacoli di «Son e lumière» continueranno a svolgersi, regolarmente al Castello del Valentino nelle sere di giovedì, venerdì, sabato e domenica alle 21,30 fino alla fine di settembre.

▪ ▪

Pittori in gara Il consiglio direttivo del «Cenacolo» organizza per domenica 13 un raduno di pittori a Oropaglio, nel Canavese, per l'assegnazione del «Primo Gallo d'Oro - Cenacolo», destinato all'opera — ispirata al paese di Oropaglio e ai suoi dintorni — che sarà giudicata migliore dal direttivo del Cenacolo.

▪ ▪

Farmacie notturne C. Palermo 118, c. Vittorio Emanuele 66, v. Roma 34, p. della Repubblica, via Nizza 66, v. Sacchi [illegible] 3 (ang. v. Moncenisio), c. Orbassano 62, c. Casale 110, c. Francia 315 bis, v. G. Dina 76, v. Garibaldi 14, v. Cibrario 72, c. Unione Sovietica 46, v. Cernaia ang. v. San Dalmazzo, v. Po 4, c. Francia 1.

▪ ▪

Corsi professionali Il 21 settembre iniziano i corsi di addestramento professionale finanziati dal ministero del Lavoro e della Previdenza sociale.

Tavola buona animo lieto

RISTORANTI CELEBRI

EST! EST! EST!

"Felicin„ il mago di Monforte

Il paesaggio delle Langhe che guarda Monforte, sia arrivando dalla strada classica di Alba, sia scendendo, attraverso Roddino, da quella magnifica che corre in cresta di colle da Diano d'Alba a Montemerlo, è uno dei più incantevoli e pittoreschi che la nostra penisola possa offrire al turista non troppo frettoloso e amante delle migliori sensazioni.

Contro lo sfondo imponente, quel fiabesco scenario, delle Alpi, campeggiano digradando a valle verso il Tanaro le dolci colline attorno alle quali si sgrana il rosario dei filari di viti; quelle viti che producono il barolo, uno dei vini più pregiati del mondo. In vetta di qualcuna una piccola borgoglia sembra pur essa coltivata, e curata e pettinata; in cima ad altre sono distesi od appollaiati paesi dai nomi famosi, come La Morra, Serralunga, Novello, Verduno, Barolo, Castiglion Falletto.

Monforte ha una bella piazza, ampia ed accogliente, sede di un attivo e pingue mercato, il lunedì; una chiesa costruita tra il 1908 e il 1913, monumentale e mirabilmente affrescata; l'abitato antico che si arrocca vertiginosamente con ripide stradette e il vecchio tempio, ormai negletto, in vetta; e, in fondo alla corta e larga via che dalla piazza conduce alla nuova parrocchiale, il locale di «Felicin», cioè l'«Albergo Giardino».

Se, il giorno in cui vi fummo ospiti, fossimo stati gli inviati di quel tal cardinale che da Parigi, dovendo recarsi a Roma a rendere omaggio al Papa, si fece precedere dalla segnalazione latina «est» apposta sui muri delle trattorie presso cui migliori avrebbe trovati e il cibo e il bere, non c'è dubbio che avremmo vergato la triplice avvertenza: est! est! est! che l'antica staffetta riservò a uno fra i tanti e più rinomati.

La fama acquisita dal locale è stata travolgente. Tre anni orsono «Felicin» faceva ancora il cuoco volante, preparando i famosi pranzi di nozze dalle quindici-venti portate, ancora in uso nelle campagne del Monferrato e delle Langhe, oppure in ri-

Una visione panoramica di Monforte, con le sue tipiche Langhe

storanti di maggior rinomanza, quando v'era bisogno di un rinforzo, quando si trattava di preparare, soprattutto, piatti della sana cucina paesana, ma confezionati e cotti in modo superlativo, e che fossero, come si dice tuttora in dialetto, alla francese, veramente «solenda». Gestiva pure, con la moglie, attiva e preziosa collaboratrice, un caffè in piazza. I due figli li aveva mandati a studiare ed a specializzarsi all'estero.

Sapeva da molto tempo quel che voleva, dove sarebbe arrivato, il buon «Felicin». Oggi il suo esercizio è uno dei più rinomati del Piemonte, ed a mangiare al «Giardino» di Monforte accorrono i clienti da molte località anche lontane, dall'Italia e dall'Estero. La voce corre, la fama si ingrandisce. Il figlio maggiore ha aperto un altro magnifico e rinomato ristorante a Cuneo, e qualche sera fa Maria Meneghini Callas e il miliardario Onassis, avviati in Francia per via di terra, vi sostavano per consumarvi un pranzo coi fiocchi. Il minore coadiuva padre e madre a Monforte. Entrambi parlano tre lingue, francese, tedesco ed inglese, conoscono perfettamente il mestiere, e sanno come si accoglie e si serve la clientela, specie quando è di alta classe.

Dall'ex Presidente della Repubblica Einaudi, che dalla vicinissima Dogliani frequenta spesso la gustosa mensa, e che ne è stato il primo e più autorevole «lanciatore», a tutta una schiera di ministri, parlamentari, rappresentanti della nobiltà e del censo, dell'industria, dell'agricoltura e del commercio, d'Italia e stranieri, è tutto un «libro d'oro», un «almanacco di Gotha» di frequentatori che potrebbero fare invidia al più celebre e antico dei locali alla moda.

L'azienda è in fase di continuo, rapidissimo sviluppo. I clienti, specie stranieri, non si contentano del pranzo, che li fa indugiare alla mensa, succulenta e semplice nel tempo stesso. Alcuni di essi desiderano soffermarsi, disporre di camere dove soggiornare, o meglio, di piccoli appartamentini. L'aria è salubre, l'altitudine giusta perché la temperatura non sia troppo calda, nè troppo fredda. La domenica poi il flusso delle macchine è tale che non si sa dove parcheggiarle, gli avventori fanno ressa, debbono attendere un secondo, un terzo turno; debbono talvolta, a malincuore, essere respinti.

Il figlio di «Felicin» ci dice che verrà costruito un altro salone, in prosecuzione di quello esistente, e, sopra, le camere, gli alloggetti. Forse, anzi certamente, anche una piscina. Questo di «Felicin» Rocca e dei suoi figli è proprio un «veni, vidi, vici». Tre anni di esercizio a Monforte, assai meno a Cuneo: due medaglie d'oro, cioè due primi premi consecutivi conquistati nella più ambita delle gare provinciali: il «festival gastronomico», abbinato alla «Fiera delle Valli», a Cuneo.

Il fabbricato dove ha sede l'«Albergo Giardino», è un palazzotto semplice e solido, e dentro vi sono ancora mobili pregiatissimi. Soprattutto, vicino ad un amore di caminetto, nella saletta d'ingresso e di piacevole sosta che precede il salone, un tavolo col piano di ardesia lavorata a mosaico multicolore. Ne esistono solo quattro esemplari. Italiani antiquari di ogni paese hanno tentato di acquistare questo, su cui tracciamo i nostri appunti. Fa parte dell'ambiente, ... al locale.

... stampe sulle pareti ... muro di fondo della sala dei pranzi e dei banchetti, la sala che ha visto sovente agapi fraterne di artisti, letterati, giornalisti, dei gustosi affreschi del pittore Vellan che raffigurano ... «scene» di cacciatori, a mensa fra un tripudio di vivande, bottiglie e... avvenenti cameriere, e nel bosco mentre lepri e pernici fanno le beffe agli imprecisi fucili.

«Felicin» all'opera

Davanti a noi, ormai assisi a tavola, la lunga terrazza ci invita a bearci, ad estasiarci del meraviglioso paesaggio; ancora le colline digradanti, il Tanaro sinuoso e argenteo, il grandioso e sterminato altopiano, in fondo al quale giace Cuneo, la bella. E uno sfumare di Alpi nella foschia, che completa e incornicia il quadro. Attorno a noi, premurose, le graziose cameriere. Vestono un elegantissimo ed attillato «dinner-jacket», disegnato per loro dal figlio di «Felicin» che gestisce il locale di Cuneo. Tutti i clienti le conoscono, le chiamano per nome. Sembra di essere in famiglia.

Questo il quadro, questa l'atmosfera. Ma, ecco, arriva il primo antipasto. Di esso, del resto del menù, ma più che tutto del suo artefice: di «Felicin», il «mago», insomma, occorre parlare a parte. Esigono un capitolo tutto dedicato a loro.

Mur.

Continuiamo, con questa pagina dedicata a «Felicin» di Monforte, la nostra rassegna sui ristoranti celebri del Piemonte.

«A tavola non s'invecchia», dice un antico detto popolare; «alla buona tavola», vogliamo precisare noi. E di buona tavola nel Piemonte ve ne sono forse più che in tutto il resto d'Italia: e questo grazie sia alla terra che è feconda di raccolti, sia alle viti che danno profumo ai vini, sia ai pascoli che donano sapore alle carni, ma grazie anche all'abilità ed alla passione dei vecchi «osti», che si tramandano talora da padre in figlio la professione.

Mangiare, abbiamo già dimostrato, è un'arte: e di quest'arte, possiamo ben dire, il nostro Piemonte è la culla.

I manicaretti del "genietto delle Langhe„

Il segreto dei suoi successi - L'insalata di carne cruda, il capretto al forno ed al cognac - Delicato aromatico manto di trifole nostrane

Al fornelli «Felicin», il «genietto gastronomico delle Langhe», è nel suo regno. Il viso arguto e bonario, sotto il troneggiante berrettone, il gesto rapido e sicuro. Una bilancina da speziale fa capolino nell'angolo, ma il figlio ci dice che suo padre non la usa mai. I suoi dosaggi sono calcolati ad occhio, con l'occhio della esperienza che mai non falla.

«Felicin» non è geloso delle sue ricette come, putacaso, una sarta di grande atelier delle sue creazioni. Egli rivela il segreto dei suoi successi con la massima semplicità; racconta la storia del suo fortunato locale; vi chiede se vi attenete anche voi all'uso, e cioè se il menu lo lasciate fare a lui. Un pizzico di sale qua, un goccio d'olio e una breve sgranatura di origano là.

Si è fatto proprio da solo, ha raffinato in lunghi anni di esercizio e di esperienza la sua arte. Si è messo in testa di perfezionare, ben presentare (anche questo ha la sua importanza, e come!), lanciare i classici piatti campagnoli della sua terra. La tavolozza, come quella di celebrati artisti che accorrono spesso al suo richiamo, non ha moltissime combinazioni di colori. Ma non quei pochi la lista è pur pingue e sommamente invitante.

«Felicin» è il cuoco geniale, insuperabile che ha saputo portare all'apice, a livello squisito, i piatti familiari della regione, sfruttando quelle magnifiche materie prime che sono, secondo stagioni, funghi, polli, tartufi, selvaggina, formaggette, agnelli e capretti, verdure, frutta spettacolose. Ha la terra, da cui raccoglie tali prodotti, ed anche l'uva da cui ricava i due vini, l'uno tipico, l'altro classico, il dolcetto e il barolo; il primo per l'inizio della mensa, il secondo da arrosto, e, come amiamo noi, da dessert, quando si indugia lungamente, post prandium, a scaldare il gotto già tiepido tra le mani congiunte, a sorseggiare ancora il nettare. (La bottiglia, secondo il buon uso, è stata sturata alcune ore prima, ed è stata tenuta al calduccio, sapientemente voltata ogni tanto verso la fonte di calore, badando bene a non scuoterla).

Il capretto, al «Giardino» di Monforte, non manca mai, in tutte le stagioni. Appositi incaricati lo vanno a ricercare, fra i «bergé», i pastori, nell'alta Langa, oppure presso le famiglie amiche, abituali fornitrici. Lo si cuoce semplicemente al forno, ed è tenero, appetitoso, tanto che si scioglie in bocca. Ma la specialità è quello al cognac, gustosissimo, su ricetta unica ed esclusiva di «Felicin». E i tagliatelli, i veri «tajarin» delle nostre nonne, tagliati finissimi, ricchi di uova, soffici, aerei, conditissimi con un sugo di carne da far resuscitare un morto. L'altro giorno, a «Felicin» avevano portato una trifola, bianchissima, turgida, forse più di un etto. Così, ancor fuori stagione, non era profumatissima, ma gustosa sì, e tanto. Su quei tagliatelli costituiva davvero il degno complemento.

Ma prima che su di essi l'avevamo gustata sul piatto-capolavoro, la specialità delle specialità: l'insalata di carne cruda, completata, oltre che dai tartufi, da fette sottilissime, trasparenti, di ovuli appena colti nel bosco, in cui non sapevi se apprezzare di più il tenero e la gustosità della materia prima (vitelli specialissimi, «della coscia», e di essi il pezzo, il «taglio» più adatto), o la sapiente salsetta che la condiva, o l'esatta dosatura del pepe, dell'aglio, dell'acciuga.

Così il menu si sgranava, i piatti erano sempre più appetitosi; il sole già scaldava pigramente, come in un preannuncio di autunno, le colline là in faccia, e si avviava all'occaso. «Felicin» aveva lasciato i suoi fornelli, ed aveva preso di noi sostituito il figlio, che fino allora ci aveva davvero spiegato, con un servizio inappuntabile, un breve ed interessante conversare ad ogni portata, un tratto signorilmente continuo di ospite e di padron di casa compitissimo, più che di oste attento e benemerito.

«Felicin» serviva a noi il «suo» barolo, profumatissimo, delizioso al palato, anche se di soli due anni di bottiglia. Il discorso lento, arguto, si snodava. Avventure di mense e pantagruelici desinari, accademie di caccia e di bevute fra le più straordinarie: storie di clienti che dopo il copioso pasto più non riuscivano a muoversi. Ma, dopo un sonnellino ristoratore, un benessere diffuso; non il più lieve mal di capo, non il minimo disturbo.

La Langa, la nostra Langa produce veramente raffinatezze, e, qualche volta, chi le sa mettere in valore. L'ospite, sì, l'ospite, non l'oste, ci mostrava i paesi tutt'intorno. Un poco in lingua, un poco in dialetto, il discorso continuava. I lettori forse ricorderanno pranzi famosi, serviti da «Felicin» a Monforte. Quello in occasione del «festival gastronomico», che gli valse il premio di cui già abbiamo parlato, e l'altro che si intitolò «andar per langa», perché ogni portata (ed erano dieci, o quindici, od anche più) costituiva la specialità di un paese vicino che, appunto, idealmente si visitava, pur restando ben ancorati al tavolo. «Felicin» ce li descriveva, ed era in lui, oltre una giustificata punta di orgoglio, un intenerimento, e la gioia che dimostrava di provare perché i giornali ne avevano parlato, era così schietta e genuina, che vivi, faceva piacere anche a noi, per incallitl in questo «mestieraccio».

Era l'ora del commiato. Malinconico come il paesaggio, così sfumato e smorto, delle colline al crepuscolo. Come nei quadri di Collina e De Salvo, di Rambaldi e Saccorotti, o, dei piemontesi, da Vellan a Paulucci, da Manzù a Valinotti, e gli altri tutti. Come nei quadri di Eso Peluzzi, che più giù, a Monchiero, vive in un buen retiro presso una antica e pregevole chiesa, ricca di ferri battuti. E qui gioverebbe forse l'accostamento anche di poeti e scrittori, se non di antichi madrigalisti, o musici, e semplicemente ospitali signori e signorotti dei luoghi, epicurei e buongustai, colti e benevoli.

Si riparla del medico di Eastbourne

Un'altra eredità al discusso dr. Adams

La somma gli è stata lasciata da una sua cliente morta a 90 anni — Diversi pazienti in passato fecero testamento a suo favore: in seguito a ciò fu accusato di averne uccisi tre a scopo di lucro, ma fu assolto

Londra, martedì sera.

Il dott. John Bodkin Adams, che due anni fa è stato protagonista di uno dei più sensazionali processi svoltisi in Gran Bretagna a carico di un medico, ha ricevuto in questi giorni una eredità di 500 sterline, pari a circa 900 mila lire italiane. La somma gli è stata lasciata da una sua ex-cliente, tale Annie Bateman Melhuish, una zitella deceduta all'età di novant'anni nel luglio scorso.

Interrogata da un giornalista, la sorella della defunta, signora Clara Moore, ha detto: «Diversi anni fa il dottor Adams era stato chiamato per curare Annie. Essa rimase tanto favorevolmente colpita dalle sue premure e dalla sua gentilezza che ha voluto ricordarlo nel testamento». Il patrimonio della Melhuish, comprende denaro contante e immobili, ammonta a 21 mila sterline.

I fatti che portarono Adams in tribunale risalgono al 1957. A quell'epoca, in seguito a rivelazioni fatte da una sua infermiera, venne accusato di aver ucciso a scopo di lucro tre suoi pazienti, se non di più. Il processo, in base alla legge inglese, venne però limitato a uno solo dei tre casi, servendo gli altri come materia probante ai fini della prima imputazione.

Questa riguardava una vedova di 81 anni, tale Edith Morrel, deceduta il 13 novembre 1950. Era affetta da paralisi parziale. Lasciò un patrimonio valutato a 157 mila sterline. Il dottore, dopo la sua morte, ricevette un'automobile, un cassettone pieno di argenteria e un prezioso armadio del periodo elisabettiano.

L'accusa sostenne che nel periodo compreso fra il gennaio e l'ottobre del 1950, la Morrell fu sottoposta alla somministrazione di costanti dosi di morfina ed eroina al punto di non poter più fare a meno di tali stupefacenti. Uno specialista di medicina interna dichiarò alla Corte che la donna non aveva bisogno di quelle droghe non lamentando dolori acuti tali da giustificarne l'impiego. Infatti, oltre alla paralisi parziale, era affetta da arteriosclerosi cerebrale, che non la faceva soffrire. Adams compilò per lei, dall'8 al 12 novembre 1950, ricette per dosi eccezionalmente alte di stupefacenti. Il dodici novembre, per esempio, le prescrisse 75 pastiglie di eroina, da un sesto di grano l'una.

Risultò anche che il 24 marzo il dottore si fece premura di mettersi in contatto con il notaio della Morrell insistendo con lui affinché si recasse presso la sua cliente la quale aveva deciso di modificare il testamento.

Il procuratore generale, senza tuttavia formulare accuse formali, addebitò all'Adams l'avvelenamento per abuso di stupefacenti di Alfred Hullett, un ricco assicuratore morto nel marzo 1956 all'età di settant'anni, e della moglie Gertrude, una vedova da lui sposata in seconde nozze, deceduta nel luglio dello stesso anno.

Il processo contro l'Adams appassionò profondamente la opinione pubblica inglese. Iniziatosi il diciannove febbraio 1957, si concluse circa due mesi dopo, il nove aprile, con la assoluzione dell'imputato dall'accusa di omicidio. Con la loro abilità, i difensori del medico erano riusciti se non a smantellare, per lo meno a porre in dubbio le imputazioni contro il loro cliente sino al punto da indurre i giurati ad emettere un verdetto nel senso da loro voluto. Il processo comunque costò molto caro all'Adams: i suoi avvocati gli presentarono una parcella pari a 28 milioni di lire.

Riconquistata la libertà, Adams fece ritorno a Eastbourne, la placida cittadina non molto distante da Londra dove aveva il suo studio. Riprese l'esercizio della sua professione, privato soltanto del diritto di ordinare ai suoi pazienti «droghe pericolose». Venne visto fare come sempre lunghe passeggiate a piedi, oppure girare nella sua magnifica «Rolls-Royce» grigio-argento, pilotata da un impeccabile autista, o ancora spostarsi per le sue visite al volante di una piccola «Morris».

Il ventotto novembre 1957 il comitato di disciplina del Consiglio generale medico dell'Inghilterra, decise l'espulsione dell'Adams dall'albo dei medici. Con ciò venne sanzionato che il dottore non avrebbe potuto più esercitare la professione nè in Inghilterra nè nel Commonwealth. Nulla però gli avrebbe potuto vietare di aprire un ambulatorio e di avere dei clienti, figurando però come «medico non registrato». E' quel che Adams ha fatto e, stando almeno alle apparenze, la clientela non gli manca, una clientela composta esclusivamente di persone anziane, essendo Eastbourne una cittadina di pensionati, nella quale la vita trascorre tranquilla e monotona.

Tutti ancor oggi, malgrado lo scandalo di due anni fa, parlano con benevolenza del medico lodandone la pazienza e la cortesia.

Scoperta a Roma una banda di truffatori

Smerciavano in tutta Italia posaterie di falso argento

Roma, martedì sera.

Alcuni componenti di una banda di truffatori specializzata nella vendita di servizi di posateria di falso argento prodotti in una fabbrica clandestina del Bresciano, sono stati individuati e tratti in arresto nel corso di una brillante operazione della Squadra Mobile. I servizi recavano il marchio «argento 800» che avrebbe dovuto dare affidamento sul «titolo» del metallo.

L'attività clandestina della gang, che negli ultimi mesi si era sviluppata in tutta Italia, è venuta alla luce in seguito al «fermo» di due napoletani, Antonio Angarella e Gaetano Lucci. Costoro hanno ammesso che la merce veniva loro fornita dal palermitano Francesco Bartolino; il prezzo di «fornitura» ai venditori era fissato in L. 3.500 per un «servizio» composto di 87 pezzi. I piazzisti provvedevano poi, con più o meno ingegnose storielle, a convincere i clienti che il valore delle posate si aggirava sulle duecentomila lire, per cui l'affare si dimostrava assai vantaggioso. Di solito i clienti si dichiaravano disposti all'acquisto e versavano ai lestofanti somme varianti da 30.000 a 50.000.

Altri piazzisti sono stati già identificati e nelle prossime ore saranno arrestati: si tratta di persone conosciute più che altro con i soprannomi di «Gennaro o' trasnutato», «Gennaro o' biondo», «o' Scartellato», «Tulonne occhie belli» eccetera.

L'indagine della polizia prosegue sia in merito all'attività della fabbrica del Bresciano, sia riguardo all'operato del Bartolino. Intanto, Antonio Angarella e Gaetano Lucci sono stati denunciati a piede libero per truffa continuata e per contravvenzione alle disposizioni che regolano il commercio ambulante, essendo risultati privi della prescritta licenza. Anche il palermitano è stato denunciato alla magistratura perché sprovvisto di licenza.

Paola Ruffo di Calabria e il marito principe Alberto di Liegi sono giunti a Madrid per alcuni giorni, dopo aver trascorso due mesi in luna di miele a Palma di Maiorca. Eccoli all'arrivo all'aeroporto (Telefoto)

Dramma della pazzia a Trento

Tenta una strage a colpi di coltello

Dopo aver ferito la moglie riduce in gravi condizioni un vicino di casa e infine si conficca l'arma in un polmone

Trento, martedì sera.

(a. n.). Una violenta infrenabile esplosione di pazzia ha trasformato la scorsa notte un contadino di Costasavina, il cinquantacinquenne Giulio Gadler, in un folle sanguinario. Armato di un lungo coltello da cucina, egli ha sparso il terrore nella sua abitazione tentando di raggiungere la moglie, Anna Roat di 53 anni, e di ucciderla. La donna ferita al braccio destro è scampata miracolosamente alla morte, mentre un vicino di casa, accorso per cercare di fermare il folle, è caduto gravemente ferito da coltellate alle gambe e alla ascella sinistra. Infine il sanguinario ha rivolto l'arma contro se stesso, trapassandosi in due parti il torace, riducendosi in fin di vita.

Il Gadler, che sette anni fa aveva sparato due colpi di rivoltella contro un amico, ferendolo gravemente, e aveva poi scontato la pena nel manicomio giudiziario di Reggio Emilia, si era sposato nel 1956 con la vedova Roat. Trascorsero tre anni di perfetto accordo, senza il benché minimo dissenso; poi, improvvisamente, una nuova crisi violenta di evidente squilibrio psichico. Da circa quindici giorni il Gadler era entrato nell'ordine di idee che la donna lo tradisse. Il sospetto che sua moglie gli fosse infedele non dava tregua allo sventurato, il quale era piombato nell'abbattimento più cupo. Entrato la notte scorsa a tarda ora nella cucina della sua abitazione, afferrò sul tavolo un coltellaccio e urlando corse nella stanza da letto. Nel buio raggiunse il capezzale della donna e calò un gran fendente trapassando il cuscino. Un istante dopo però, accortosi che la consorte non dormiva al suo posto, iniziava una furibonda scenata nella stanza da letto, nell'ingresso e in altri locali. Alcune coltellate finivano sul mobilio e contro le finestre.

Fu a questo punto che la Roat, nascostasi in un locale attiguo, decise di uscire. Forse sperava di acquietare il forsennato parlandogli dolcemente. Il Gadler vista la donna le si avventò invece contro con grande violenza e la colpì con una coltellata all'avambraccio destro. La sventurata, dopo essersi difesa cercando di parare la mano del marito, arretrò dietro una porta a vetri e svenne.

Alle grida della donna era intanto accorso un manovale, abitante in una casa vicina, il cinquantaduenne Celeste Viviani. Questi tentò di calmare il Gadler, ma senza riuscirvi. Una coltellata raggiungeva il Viviani all'ascella sinistra e un'altra alla gamba, penetrando profondamente fino all'osso. Nella casa, ormai invasa da gente accorsa da tutte le parti, il folle trovava il momento propizio per tentare di farla finita anche con se stesso. Appoggiava il coltello al muro dell'ingresso, dalla parte del manico, e per due volte aveva la forza di buttarsi contro l'arma rivolta verso il torace. Cadeva infine in un lago di sangue, con il polmone sinistro spezzato. Trasportato all'ospedale le sue condizioni sono apparse subito gravissime. I medici disperano di poterlo salvare.

Al nosocomio è stato ricoverato anche, in condizioni piuttosto gravi, il Viviani, mentre la donna ha riportato ferite di minore gravità.

Fra gli allievi della scuola alberghiera di Saint Vincent

Pochi giovani vogliono apprendere l'oscura e raffinata arte del cuoco

La carriera preferita è quella del barman; molti altri vogliono fare il portiere od il cameriere - Prime esperienze dirette durante le vacanze estive: "Le signore sono più difficili da servire; cambiano cento volte idea e ci fanno lavorare il doppio"

(Dal nostro inviato speciale)

St. Vincent, settembre.

Il Savoy di Londra, il Ritz di Parigi, hanno avuto grandi portieri d'albergo, grandi cuochi; si sono scritti libri sui loro nomi diventati celebri; erano piccoli geni, nel loro campo. Sapevano, d'istinto, inventare un menu capace di passare alla storia; diventavano, per virtù che non si possono insegnare, amici, talvolta depositari di gravi segreti della clientela internazionale dei grandi hotels: erano dei personaggi. Oggi queste figure da belle époque sono quasi scomparse, il portiere è un volto spesso anonimo, non gli si chiedono personalità e capacità eccezionali, ma silenzio, discrezione, rapidità.

Sono le doti che le grandi scuole alberghiere cercano di sviluppare nei loro allievi, in ogni parte del mondo. Un tempo queste scuole non esistevano: il tirocinio cominciava da piccoli alberghi di provincia o da ristoranti di periferia; oggi la carriera è molto più breve, la selezione avviene sui banchi o nelle cucine degli istituti in cui i giovani apprendono i segreti della tecnica. Fra una decina d'anni i camerieri, gli chefs, i cuochi dei migliori alberghi saranno, anche in Italia, dei «diplomati».

Fra i numerosi esistenti, l'«Istituto Alberghiero Bnaoli» che ha la sede principale a Montecatini è quello che sforna il maggior numero di allievi. Da tre anni l'Ente ha aperto una importante succursale a Saint Vincent, che ha, in convitto, 65 ragazzi tutti orfani di lavoratori italiani e giovani valdostani particolarmente meritevoli.

In questo strano collegio si respira un'aria tutta particolare. All'ingresso trovate un ragazzino, sì e no di dodici anni, che vi ossequia con un compitissimo inchino gonfiando il petto d'orgoglio sotto la livrea grigia da portiere; ad un suo cenno un bambino ancora più piccolo corre a prendervi l'ombrello e vi porterebbe via di mano anche la borsa, per il grande zelo. La sala da pranzo, alle sei di sera, è perfettamente preparata; sui tavoli per quattro persone, v'è un mazzetto di fiori; giovanissimi ragazzi, in impeccabili giacche bianche (e senza il tovagliolo sotto il braccio: la scuola italiana lo vieta severamente) prendono ordini dalla cucina e, nell'attesa del pranzo, vagano con gli occhi per la stanza per cercare qualche possibile svista o dimenticanza. Al bar, attrezzatissimo di aranciate e acqua minerale, vi è un giovanotto biondo, dall'aria allegra che ha il solo desiderio di prepararvi il «suo» cocktail (analcoolico, s'intende).

«L'Istituto — spiega il direttore dott. Fedeli — funziona come un albergo: sin dal primo giorno di collegio gli allievi imparano a muoversi e a sentirsi a loro agio in quel mondo in cui un giorno lavoreranno davvero». Dappertutto qui vi sono apprendisti, volonterosi, disciplinati e pieni di entusiasmo; se continueranno con questo spirito, anche fuori della scuola, faranno la felicità (così rara purtroppo) dei clienti degli alberghi veri.

Lo studio, nel convitto Bnaoli, dura sei anni: tre di regolare avviamento professionale, tre di specializzazione. Nelle vacanze, dopo il primo triennio, gli acerbi camerieri, cuochi, barmans, portieri vanno a far pratica in locali di lusso anche all'estero: in Inghilterra, in Francia, in Svizzera. Durante la scuola imparano quattro lingue: francese, inglese, tedesco, spagnolo; per il francese, da tutti, anche dai cuochi, si esige una perfetta pronuncia parigina.

Impossibile dire tutto quello che questi aspiranti alle «alte vette» della carriera d'albergo imparano; i predestinati ai fornelli devono conoscere a fondo la cucina francese, i piatti più importanti di quella dei maggiori Paesi del mondo, oltre ad essere maestri della culinaria nostrana. Inoltre, in un libretto distribuito a ciascuno, gli istruttori hanno preparato per loro una serie interminabile di «comandamenti» e una sfilza di «qualità» indispensabili alla buona riuscita nei vari rami della professione.

Quante doti e quante nozioni dovrebbe possedere il perfetto chef! Un numero pauroso. Dovrebbe essere bello, dotato di viva intelligenza, avere salute di ferro, una cultura umanistica da far impallidire un professionista; dovrebbe essere un perfetto psicologo e avere una distinzione di modi degna di un Lord inglese. Gli è proibito soffrire di stomaco così come essere debole di vista, deve aver memoria e self control, avere il gusto decorativo e ornamentale e non essere balbuziente. Tali virtù, ancora più accentuate, sono indispensabili per un buon portiere. Al cuoco, poi, si chiedono, oltre alle doti basilari, anche «senso di equità» ed «eleganza di espressioni verbali».

«Tali norme — commenta il direttore — non hanno valore solo sulla carta. E' necessario rigore e selezione se si vuole che i nostri allievi possano competere, domani, con i migliori elementi anche in campo internazionale».

Quali sono le «carriere» che i ragazzi di oggi preferiscono nell'ambito della vita alberghiera? Di gran lunga quella del barman. E' la più pittoresca, suscita la loro fantasia e taluni dimostrano una spiccata tendenza verso questa specializzazione; uno degli allievi dell'Istituto già da quest'anno, durante le vacanze, preparava aperitivi e bevande nel bar di un grande albergo di Courmayeur e conosce tutte le malizie del mestiere. Molti altri vogliono fare il portiere o il cameriere.

Ne abbiamo visti due, in funzione, in un albergo di Saint Vincent. Hanno quindici anni; si chiamano Egidio Danna e Bruno Gauthier. Sono pronti, disciplinati, ma già sicuri di sè. Dalla breve esperienza hanno già tratto un loro giudizio sulla clientela. Sanno che di tutti gli avventori gli italiani sono i più generosi nelle mance, ma che gli stranieri in compenso sono meno esigenti. Chiediamo loro se preferiscano servire gli uomini o le donne. In coro rispondono: «Gli uomini. Le signore, con molta grazia, cambiano cento volte idea sul menu e ci fanno lavorare il doppio». Il loro sogno, condiviso dalla maggior parte dei compagni è di andare a lavorare all'estero, almeno per qualche anno.

Gli aspiranti cuochi sono in minoranza. L'arte della cucina, la più raffinata e difficile, è quella in genere più oscura e questi sono tempi in cui anche i bambini sentono il bisogno di mettersi, il più presto possibile, in vista.

m. a.

Alla scuola alberghiera di St. Vincent: gli allievi servono a turno i compagni

Audace furto ad Acqui

Sparita da una farmacia la scorta di stupefacenti

Acqui, martedì sera.

Un audace furto è stato commesso durante la notte scorsa ai danni d'una farmacia nel centro della città, quella del dott. Domenico Zaccone, situata in corso Bagni. I ladri, divelta un'inferriata con un «cric» d'automobile, sono entrati nel retro del negozio asportando tutta la forte scorta di stupefacenti contenuti in un armadietto. Questo non portava alcuna indicazione e ciò fa presumere che gli autori del furto erano a conoscenza del suo contenuto. Prima di allontanarsi hanno forzato anche l'armadietto dei veleni, ma hanno portato via solo alcune bottigliette e quindi hanno aperto il registratore di cassa asportando qualche decina di migliaia di lire.

Il furto è tanto più audace in quanto la farmacia si trova proprio di fronte a un locale notturno che rimane aperto fino alle 4 del mattino ed è quindi molto difficile passare inosservati per il corso. I carabinieri stanno indagando: sembra che sia stata vista un'autovettura targata Genova sostare dinanzi alla farmacia nell'ora in cui presumibilmente veniva perpetrato il furto, verso le 4, secondo un geometra che abita nello stesso palazzo, il quale aveva udito dei rumori.

Di un altro furto si ha notizia da Melazzo d'Acqui dove i ladri, con lo stesso sistema usato nella farmacia acquese, sono entrati nella privativa del signor Malvino Rolando asportando tutto il tabacco contenuto nel locale e i valori bollati per un importo ancora da accertare.

Per assolvere un antico voto

In pellegrinaggio a Casale gli abitanti di Borgovercelli

Casale, martedì sera.

La popolazione di Borgovercelli, com'è tradizione dal 1634, da quando cioè i capi di quella comunità fecero voto solenne a S. Evasio vescovo di Casale di venire nella nostra città a rendergli omaggio se egli la proteggeva dalla peste, è giunta stamane a Casale con treno speciale in pellegrinaggio, capeggiata dal Sindaco e dalla Amministrazione comunale (qualunque sia la fede politica dei suoi componenti) e dal parroco. Accolti alla stazione dall'arciprete della cattedrale mons. Baiano, i pellegrini si sono recati in Duomo e poi in processione con le reliquie del Santo fino sul ponte del Po, da dove è stata impartita la benedizione in direzione Sud-Est, dove è situato il paese di Borgovercelli.

Commercianti e artisti in guerra a Montmartre

La "place du Tertre" è il campo conteso: ai pittori è stato proibito di avvicinare i clienti dei ristoranti per proporre loro il ritratto - Vendetta del museo delle cere «Historial», che manda un asino pubblicitario in giro fra i tavoli - Tra i due litiganti si inseriscono ora i venditori arabi

(Dal nostro corrispondente)

Parigi, martedì sera.

La guerra infuria tra i commercianti e gli artisti della place du Tertre, la piazzetta di Montmartre sul fianco della basilica del Sacro Cuore, che da decine di anni è uno dei più grandi centri turistici della capitale. Racchiusa fra le antiche case del villaggio di Montmartre lasciate intatte e divenute pittoreschi ristoranti e bar, la place du Tertre attrae ogni anno migliaia di turisti francesi e stranieri che ammirano quel cantuccio di Parigi dove in passato trovarono silenzio poeti ed artisti diventati poi famosissimi, come Apollinaire, come Picasso, Toulouse-Lautrec, Utrillo e tanti altri. I pittori perciò si credono in casa loro sulla place du Tertre, dove dipingono sempre lo stesso paesaggio circondati da gruppi di curiosi, e i disegnatori vanno di tavolo in tavolo nei ristoranti e nei bar proponendo ritratti e profili fatti in quattro e quattr'otto.

Tale attività provoca però il malcontento dei proprietari di ristorante, i quali si sono rivolti alle autorità affinché chi mangia e beve tranquillamente non venga, ad ogni momento, importunato. La polizia si è occupata della questione e ha ordinato ai disegnatori di ritirarsi in un angolo della piazza, di cui i ristoranti hanno così la superficie più importante. Ma ecco che il proprietario dell'Historial di Montmartre, cioè il museo dei personaggi in cera che presenta il passato della collina e le celebrità che l'abitarono, è corso in aiuto dei disegnatori attaccando a sua volta i ristoranti con l'accusa che invadono troppo spazio, nascondendo l'ingresso del suo museo. E per rappresaglia ha acquistato un asino di cui si serve come pubblicità mandandolo col suo guardiano fra i tavoli dei ristoranti dove, ogni tanto l'animale rovescia un piatto o rompe un bicchiere. I proprietari hanno nuovamente protestato, ma quando maltrattano l'asino o lo scacciano dal locale, generalmente i clienti prendono le sue difese.

La guardia forestale di Montmartre (si chiama tuttora così, benché da tempo non vi siano più boschi) e il sindaco del «villaggio» sono costretti ad intervenire continuamente per sanare i conflitti. Le botteghe di oggetti artistici, dove si vendono per l'esportazione i falsi capolavori, osservano lo sviluppo del dissenso e si lamentano affermando che allontanano i compratori i quali, d'altra parte, sarebbero anche impauriti dall'invasione delle bette da parte degli arabi i quali, a poco a poco, vanno conquistando Montmartre.

C'è un po' di vero in tutto ciò, ma c'è soprattutto una preoccupazione: il turismo ha fruttato quest'anno alla Francia duecento miliardi di franchi in valuta estera, oltre al mezzo miliardo speso dai francesi all'interno delle loro frontiere; di questa manna ognuno vuol la sua parte e i commercianti e gli artisti di Montmartre, che regolarmente si tagliano sempre una bella fetta della torta turistica, se la contendono fra loro.

L. Mannucci

Una malata si sfracella gettandosi dal quarto piano

Verbania, martedì sera.

Questa mattina alle 5,45, a Premeno, la casalinga Bice Frigerio in Bordini, di 46 anni, residente a Verbania-Intra in via Baiettini 25, si è gettata dal quarto piano di un fabbricato. La Frigerio, sofferente di grave deperimento organico, era da qualche tempo ospite del convalescenziario «Cantico delle creature», e stamane, in preda a sconforto per le sue precarie condizioni, ha messo in atto l'insano gesto. Raccolta ancora in vita, è stata trasportata al nostro ospedale ove è deceduta quasi subito.

«Mia sorella è stata rapita...»

La polizia mobilitata alla ricerca di due fidanzati

Ma poi si scopre che la ragazza, maggiorenne, aveva agevolato il ratto

Roma, martedì sera.

L'amore contrastato di due giovani e l'apprensione invero eccessiva di un fratello della ragazza hanno messo in allarme nel pomeriggio di ieri la Polizia romana, la quale era stata informata per radio e per telefono che una ragazza, Rina Caruso da Anagni, era stata rapita dal suo pretendente Antonio Colaiaco e condotta in macchina alla volta di Roma.

Secondo le prime informazioni pareva che la vittima del ratto fosse una adolescente e che i suoi rapitori l'avessero caricata a viva forza sulla vettura; successivamente invece si è appreso che la non troppo sprovveduta giovane aveva già superato la maggiore età, avendo 21 anni compiuti, e che il ratto se non proprio consensuale era stato volonterosamente agevolato dalla rapita.

Antonio Colaiaco, l'autore del «colpo», è un agricoltore di 28 anni, il quale da tempo amoreggiava, senza particolari difficoltà con la Caruso. I familiari della giovane invece erano contrari alle nozze: di qui la decisione dei due (o almeno di uno dei due, con il compiacente assenso dell'altra) di rompere gli indugi mettendo le famiglie di fronte al fatto compiuto.

Pare che i due fidanzati abbiano trovato rifugio presso una sorella del Colaiaco, tale Eugenia Tartaglia, la quale abita a Roma. Risulterebbe anzi che a bordo della macchina si trovavano oltre ai due giovani anche la Tartaglia e un certo Domenico Spallaforia.

L'apprensione dei familiari della ragazza scomparsa è stata determinata dal fatto che secondo la testimonianza di alcune persone la Rina Caruso, che era molto esitante al momento della partenza, sarebbe stata indotta alquanto bruscamente a salire in macchina sulla piazza centrale della cittadina laziale.

Informato dell'avvenimento da alcuni testimoni, il fratello della «rapita», Antonio, senza porre tempo in mezzo è montato a sua volta in macchina e si è posto all'inseguimento dei fuggitivi. Ma i due innamorati lo hanno «seminato», talché, giunto a Colleferro, Antonio Caruso ha abbandonato la partita ed ha informato una pattuglia della Polizia della strada del «ratto» della sorella. Evidentemente, nella concitazione del momento ha dimenticato di aggiungere che Rina era maggiorenne e, per giunta, consenziente. La Stradale ha avvisato via radio e per telefono la Polizia romana [illegible] un allarme del tutto gratuito.

PUBBLICITA' ECONOMICA
(VIA SAN TOMASO N. 23)

(Continua a pag. 7)

Il ritorno di «Ike» in America dal suo viaggio in Europa

Il Presidente Eisenhower ha fatto ieri ritorno negli Stati Uniti a bordo del suo gigantesco quadrimotore. All'aeroporto di Washington, insieme alla signora Eisenhower, vestita di un elegante abito giallo, erano ad attenderlo i più alti esponenti dello Stato e il Corpo diplomatico con in testa Richard Nixon. Il vice-presidente era accompagnato dalla moglie. (Radiof. a «Stampa Sera»)

Ex-dattilografe alla tv

Angie e Debbie Dean, figlie di un poliziotto di Newcastle-on-Tyne, sono già note al pubblico inglese per aver partecipato alla rivista «Bid for fame» presentata dalla televisione. Prima di iniziare la loro carriera artistica le due graziose sorelle lavoravano come dattilografe nel medesimo ufficio. (Publifoto)

Un tuffo di 35 metri nel lago

A Vitznau, sul Lago dei Quattro Cantoni, una grossa auto pilotata da un'albergatrice di Zurigo ha sfondato un parapetto e si è inabissata in acqua. Solo dopo molte ore, con l'intervento di un pontone e di un sommozzatore è stato possibile ripescare la macchina che giaceva a 35 metri di profondità. Sono stati ritrovati i corpi della guidatrice e di un uomo. Di altre due persone che erano a bordo, nessuna traccia (Publifoto)

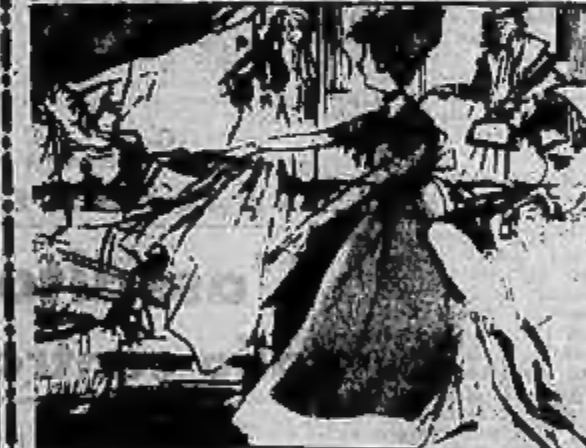
La contessa di Normont

La cameriera Sophia

XXII. — La giovane Elisabetta Leverd, faticosamente riesce a capire perchè sua zia, Madame Mellerio, dopo essersi strenuamente opposta al suo matrimonio con il conte Carlo di Normont, le renda dura la vita in ogni occasione. Da una parte è perchè la Mellerio è stata per molti anni l'amante di Carlo e, dall'altra perchè se Carlo diviene padre, tutte le donazioni che egli ha fatto a Madame Mellerio diventano revocabili. E quando Elisabetta si accorge di attendere un figlio, le due donne non si possono più vedere. Carlo chiede ad Elisabetta di scrivere una lettera incoerente a sua zia perchè quest'ultima creda sua nipote irresponsabile e la perdoni.

Beninteso, era stato stabilito che quella lettera sarebbe stata letta solo da Madame Mellerio e poi subito bruciata. In effetti la «buona zia» assapora la gioia maligna di conservare la lettera e di mostrarla a tutti i suoi visitatori, affettando di impietosirsi sulla triste sorte di Elisabetta «il cui spirito è completamente sconvolto, come questa lettera prova anche troppo...». Constant Leverd aveva ricevuto, dal Nord, delle lettere di amici al corrente della situazione di sua figlia, che non esitavano a scrivergli delle frasi di questo genere: «Spero che la salute della giovane futura mamma si manterrà

Ma potrebbe darsi che questa buona condizione venga intaccata intenzionalmente: penso che Madame Leverd e voi stesso non dovreste perdere di vista vostra figlia e dovreste raddoppiare le cure e la sorveglianza, se ciò è possibile...». Per incominciare, Constant Leverd conduce da sua figlia una cameriera personale da lui scelta, che è giovane, carina e si chiama Sophia Carlier. Sophia piace subito a Babet che dichiara: «Pagherò personalmente il suo stipendio, ma voglio essere la sola a darle degli ordini!». Il 27 giugno 1810 la contessa di Normont dà alla luce una bambina a cui viene imposto il nome Carolina. Madame Mellerio incomincia a per-

dere le sue arie di comandante. Fra la servitù Giulia Jacquemin, pure essa amante di Normont, dice a chi la vuole ascoltare che la piccola Carolina non è figlia del conte e che quella neonata, nata da una donna tanto debole, non riuscirà a vivere. Del resto Giulia pretende di aver visto, in sogno, Carolina morta. Il terzo giorno dopo il parto, Madame Mellerio vuole, a viva forza, fare alzare Elisabetta. Il medico che aveva prestato la sua assistenza durante il parto arriva, per fortuna, in tempo per ordinare a Babet di rimanere a letto per dieci giorni. Ben presto Giulia Jacquemin viene inviata da Normont in una casa di salute (in realtà presso una compiacente popolana del sobborgo Saint-Denis) per potersi curare «una forte infiammazione» (e in realtà per poter partorire senza dare scandalo). Normont approfitta dell'assenza di Giulia per fare una corte sfrontata e brutale a Sophia Carlier, che fa del suo meglio per resistere...

SEGUE: «La bambina non vivrà...»